

M E  
N Û

  
CANTERA  
MILANO

# STARTERS CRUDI

## CANTERA MIX TARTARE 22

(1 A 14)

6 mini-battute di scottona nazionale extramarezzata accompagnate dalle nostre salse.

## TARTARE TRICOLORE 15

(1)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, stracciatella, pomodoro datterino confit e pesto di basilico.

## TARTARE PIOPPINO 15

(1-3-6)

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, funghi pioppini ripassati, rucola frita e maionese Togarashi.

## CARPACCIO DI PICANHA 15

Carpaccio di picanha prussiana, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

## TACOS TRUFFLE 14 2 pz.

(1-6-7)

Tacos di riso croccante, battuta a coltello di Australian Wagyu, stracciatella, salsa teriyaki e tartufo nero.

## MILLEFOGLIE TARTARA 12

(1-3)

Sfoglia di mais, battuta a coltello di scottona nazionale extra marezzata, salsa tartara.

# STARTERS COTTI

## TATAKI PICANHA 16

(1-3-6-9-11-12)

Tataki di picanha polacca, matsuhisa lime e tuorlo marinato alla soia.

## CHICKEN BAO 12 2 pz.

(1-3-6-9-10)

Bao al vapore, filetto di pollo croccante, lattuga e spicy mayo.

## DIM SUM BEURRE BLANC 13 4 pz.

(1-6-7-9-11-12)

Gyoza di manzo e maialino marinati e sfilacciati, salsa beurre blanc allo champagne e miso.

## CROCCHETTA KIMCHEE 12 4 pz.

(1-3-4-6-7-10)

Crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi di Australian Wagyu e mayo affumicata.

## GYOZA PRIMAVERA 10 4 pz.

(1-3-6-7)

Gyoza di patate e cavolo bianco, pesto di basilico in stile genovese e pomodoro confit.

## CHICKEN POP CORN\* 8

(1-3-5-6-9-10)

Bocconcini di pollo fritto con salsa Yuzu mayo.

## EDAMAME\* (6) 6

## EDAMAME\* SPICY (6) 7

# MAIN MEAT CANTERA

**T-BONE DI SCOTTONA POLACCA  
SELEZIONE "CANTERA" 90**

1,1KG. CA

**FILETTO DI SCOTTONA POLACCA 30**

**PICANHA PRUSSIANA 28**

**CONTROFILETTO EXTRAMAREZZATO  
DI SCOTTONA POLACCA 28**

Servito con lardo di Patanegra

**MAIALINO 22**

(1)

Pancia di maialino in olio cottura,  
salsa teriyaki e lamponi.

**WOK DI POLLO 18**

(1-6-11)

Pollo saltato al wok  
e julienne di verdure stagionali croccanti.

# CONTORNI

**TRIS DI CONTORNI 18**

**PATATE AVEZZANO AL FORNO (1)**

**WOK DI VERDURE (1-6-11)**

**PURÈ**

**PURÈ IN STILE ROBUCHON**

**(1)**

**CLASSICO 8**

**TARTUFO 9**

**PATATE AVEZZANO AL FORNO 8**

**(1)**

**WOK DI VERDURE 8**

**(1-6-11)**

**FRENCH FRIES 8**

**(1)**

# SUSHI BAR

## BENTO BOX CANTERA 26

(1-3)

Selezione di sashimi di filetto di scottona polacca **50 g.**, hosomaki di battuta al coltello di scottona nazionale extramarezzata **4 pz.**, nigiri di filetto di scottona polacca **2 pz.** e gunkan di filetto di scottona polacca con tuorlo di quaglia e scaglia di tartufo nero **2 pz.**

## SASHIMI DI FILETTO OLIO E SALE 15

Filetto di scottona polacca, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan.

## HOSOMAKI 10

(1)

Con battuta al coltello di scottona nazionale extramarezzata.

## NIGIRI DI FILETTO CRUDO 8 2 pz.

(1)

## NIGIRI DI FILETTO SCOTTATO CON SALSA ROUGE 8 2 pz.

(1-3-6-7-10-11)

## GUNKAN SPICY BEEF 8 2 pz.

(1-6)

# ROLLS PART I

## **TRUFFLE GOLD** (1-6-7-11) 20

Hosomaki in tempura-panko, caprino, battuta a coltello di Australian Wagyu, carpaccio di tartufo e scaglie d'oro alimentare.

## **BEEF FILLET AVOCADO** (7-10-12) 18

Filetto di scottona polacca, lattuga, Philadelphia, sashimi di avocado e senape all'antica.

## **PICANHA** (1-6-12-16) 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, rucola, sashimi di picanha prussiana e teriyaki all'aceto balsamico di Modena IGP.

## **TRUFFLE** (1-3-6-10) 16

Battuta a coltello di Australian Wagyu, mayo Cantera, carpaccio di tartufo nero e fiocchi di tempura.

## **RICCIO** (1-3-4-6-7-14) 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, gochujang, mayo alla polpa di ricci di mare, rucola fritta.

## **WAGYU KATAIFI** (1-6-7) 15

Hosomaki di Australian Wagyu, pasta kataifi, philadelphia e salsa teriyaki.

# ROLLS PART II

## **CANTERA** (1-3-6-7-10) 15

Battuta a coltello di Australian Wagyu, speck d'anatra, mayo patate avezzano, erba cipollina e lime.

## **“EBI” CHICKEN TEMPURA** (1-3-6-7-10-11) 15

Pollo in croccante panatura ai corn flakes, avocado, philadelphia, sashimi di filetto di scottona polacca, salsa four season, teriyaki e pasta kataifi

## **SUMMER** (1-6-8-11) 13

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata marinata al lime, avocado, mayo Cantera e mandorle tostate.

## **EGGPLANT CRUNCH** (1-7-8) 14

Melanzana in tempura, pesto di basilico e pomodorino datterino confit.

## **SMASHROOM** (1-3-6-9) 16

Battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, pioppini saltati in padella, maionese Togarashi e porro fritto.

## **TARTARA** (1-3-4-8) 14

Avocado, battuta a coltello di scottona nazionale extramarezzata, salsa tartara e mandorle tostate.



# DOLCI

## **AMARENA SEGRETA \* (1-3-6-7-8) 10**

Tortino con glassa all'amarena  
con ripieno di cioccolato bianco e pistaccio.

## **MANGO CHEESECAKE \* (1-3-5-6-7-8) 10**

Cheesecake con cuore di mango, copertura al mango  
e base biscottata con frutti di bosco freschi

## **TORTINO AL CIOCCOLATO \* (1-3-7) 9**

Tortino al cioccolato con cuore fondente

## **LINGOTTO CANTERA \* (1-3-5-6-7-8) 10**

Mousse al caffè, cioccolato bianco e caramello salato

**3 € COPERTO**

**3 € ACQUA MICROFILTRATA**

**5 € ACQUA SAN PELLEGRINO / PANNA**

**\***

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO  
POTREBBERO ESSERE CONGELATI OPPURE ABBATTUTI IN CASA PER  
PRESERVARE LA QUALITÀ E LA FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME.